

HEIMATLIEBE
BAYERN

BUFFET

BAYERISCH

ab 30 Personen - 38,00 pro Person

ab 51 Personen - 35,00 pro Person

ZU BEGINN

AUS GARTEN, WIESE & BEET

Verschiedene Pflücksalate |
Wildkräuter | Kopfsalat

TOPPINGS

Paprika | Karotten | Gurken |
Mais | Ebly | Croûtons | Kürbiskerne

DRESSING

Balsamico-Creme |
Kartoffel-Sauerrahmdressing

SUPPE

Tomatenschaumsüppchen

SEMMEKNÖDEL CARPACCIO

Rote Zwiebeln | Kerbelcreme | Käse

GESALZENES ROASTBEEF

Rote & gelbe Linsen | Erdapfel

GERÄUCHERTE LACHSFORELLE

Gewürzbrotcroûtons | Auberginencreme

ZUR HAUPTSACHE

TRANCHIER-STATION

Weiderind | Maishähnchen

Saucen

Perlzwiebeljus | Rotweinsauce |
Sauce-Hollandaise

FISCH-STATION

Flusszander | Bachsaibling

Saucen

Rieslingsauce | zerlassene Butter

VEGETARISCHE & VEGANE STATION

Vegane Teigtaschen | Veganes
Grillgemüse

BEILAGEN

Spätzle | Kartoffel-Petersilienpüree |
Kräutererdapfel | Wildreis

GEMÜSE-BEILAGEN

Stangenbohnen | Bundkarotten |
Feldgemüse | Babyspinat

ZUM ABSCHLUSS

KAISERSCHMARRN

Apfelkompott | Preiselbeeren

GEFLÄMMTE VANILLECREME

Zuckerkruste | Beeren

VEGANER SCHOKOKUCHEN

Minzpesto

KÄSEPLATTE

Obazda | Emmentaler |
Bavaria Blu | Romadur



BUFFET

MEDITERRAN

ab 30 Personen - 44,00 pro Person

ab 51 Personen - 41,00 pro Person

ZU BEGINN

AUS GARTEN, WIESE & BEET

Verschiedene Pflücksalate |
Wildkräuter | Kopfsalat

TOPPINGS

Paprika | Karotten | Gurken |
Mais | Mozzarella |
Getrocknete Tomaten | Walnüsse

DRESSING

Balsamico-Dressing | Kräuter-Vinaigrette

SUPPE

Gemüsesuppe

ANTIPASTI-VARIATION

Auberginen | Zucchini | Tomaten |
Artischocken | Paprika | Pilze

CARPACCIO VON DER BAYERISCHEN FÄRSE

Radiesersalsa | Gehobelter Bergkäse

LACHSTATAR

Rauke | Schwarzbrotcrumble

ZUR HAUPTSACHE

TRANCHEN VOM RINDERFILET

Kräutermantel | Rosmarin-Drillinge |
Glasierte Zuckerschoten | Merlotjus

SCHWEINEMEDAILLONS

Speckmantel | Violettes Kartoffelpüree |
Ofengemüse | Malzbiersauce

POCHIERTER FLUSSZANDER

Buttereis | Estragonrahmgemüse

DORADE

Limonensalsa | Risotto | Babyspinat

ROSMARIN-POLENTA

Pilze | Gegrilltes Gemüse | Rotweinjus

TAGLIATELLE

Tomaten | Brokkoli | Geräucherter Tofu

ZUM ABSCHLUSS

MOUSSE AU CHOCOLAT

Erdbeeren | Biskuit

FRÜCHTE-CRUMBLE

Mandelmousse

CHEESECAKE

mit Beerengel



BUFFET

LEVANTE

ab 30 Personen - 40,00 pro Person

ab 51 Personen - 37,00 pro Person

ZU BEGINN

COUSCOUS SALAT

Petersilie | Mandeln | Erbsen | Minze

FALAFEL UND DATTELN IM SPECKMANTEL

Baba Ghanoush | Kräuterjoghurt

FATTOUSCH

Gurken | Tomaten | Fladenbrotschips

ZUR HAUPTSACHE

KAWARMA

Mariniertes Rindfleisch (schnell
und heiß gebraten) | Hummus |
Zitrone | Petersilie

KEBABS VOM GRILL

Chicken | Mango | Curry Halloumi |
Zucchini | Petersilie-Minz-Chili Dip |
Knoblauch-Kräuter-Dip |
Sumach | Chiliflocken

ZUM ABSCHLUSS

BAKLAVA

Honig | Mandeln | Yufka

LAYALI LUBNAN

Orangenblüten | Grieß | Kardamom

DAZU

PITABROTE

Frisch vom Feuer

MUDARDARA

Levantinischer Reis | Linsen |
Geröstete Zwiebeln